

СПРАВКА

по результатам проверки организации питания детей в МБДОУ № 44
«Гнездышко» станицы Фастовецкой.

15.03.2021 г.

Во исполнение приказа муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения центра развития ребенка детского сада № 44 «Гнездышко» станицы Фастовецкой муниципального образования Тихорецкий район № 89-к от 09 марта 2021 года «О проведении проверки по организации питания в МБДОУ № 44 «Гнездышко» ст. Фастовецкой» по теме «Соблюдение санитарно – эпидемиологических требований на пищеблоке», в целях контроля за организацией питания детей дошкольного возраста, комиссией в составе И.А.Головниной, директора, Л.В.Машковой, старшего воспитателя, О.А.Павличенко, заместителя директора по АХР 10 марта 2021 года проведена проверка организации питания детей в детском саду.

В ходе проверки дан анализ санитарно – эпидемиологического состояния на пищеблоке:

- Устройство, оборудование, содержание пищеблока соответствует санитарным правилам к организациям общественного питания;

- Пищеблок оборудован необходимым технологическим и холодильным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование в рабочем состоянии.

- Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеет маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. Соблюдается поток приготовления и обработки сырья. На пищеблоке имеется рециркулятор обеззараживания воздуха.

- Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;

- для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски из деревьев твердых пород без щелей и зазоров, гладко выструганные, заменены к новому учебному году. Разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры к использованию не допускаются.

- доски и ножи промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» – хлеб, «Зелень», но на некоторых досках маркировку необходимо обновить.

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи

безопасная для здоровья детей;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

- Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

- Моечные (производственные) ванны на пищеблоке обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

- Для ополаскивания посуды используется гибкий шланг с душевой насадкой.

- Температура горячей воды в точках разбора составляет не менее 65°C.

- Для технологических, хозяйственно-бытовых целей горячую воду из системы отопления не используют.

- Кухонную посуду, после освобождения от остатков пищи моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах.

- мясорубка и овощерезка после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

- Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой с моющими средствами специальной ветошью.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки и губчатый материал не используют.

- В помещениях пищеблока ежедневно проводят уборку: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников;

еженедельно с применением моющих средств проводят мытье стен, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти и т.п.

Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

- В помещениях пищеблока проводят дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организациями.

- при приготовлении блюд используется йодированная соль, проводится ежедневная С-витаминизация третьих блюд. Сервировка столов в группах раннего и дошкольного возраста соблюдается, выдача пищи производится согласно графику, выдерживается температурный режим подачи блюд;

- подтверждается качество скоропортящихся продуктов (качественные удостоверения, сертификаты качества, справка ветеринарного надзора) на мясную, рыбную, молочную продукцию;

- делопроизводителем Пашковой Е.Е. ведется учет выполнения натуральных норм продуктов по СанПиНу, разработаны карточки – раскладки;

- отбор и хранение суточных проб осуществляется в соответствии с требованием СанПин;

- на пищеблоке имеются в наличии технологические карточки-раскладки, согласно ассортименту блюд, указанных в меню-требовании;

- в ходе проверки комиссией отмечено, что санитарное состояние пищеблока удовлетворительное, отвечает требованиям СанПин. Все работники прошли медицинский осмотр в соответствии с графиком, сдают санитарный минимум по гигиенической подготовке;

- в ходе проверки проведено контрольное снятие остатков продуктов питания на пищеблоке и взвешивание выхода готовых блюд, предназначенных для детей на обед.

В ходе проверки недостатков и излишек не установлено.

На основании вышеизложенного комиссия рекомендует:

1. Обеспечить безусловное выполнение натуральных норм питания.
2. Машковой Л.В., старшему воспитателю, усилить контроль за выходом готовой продукции (постоянно).
3. Машковой Л.В., старшему воспитателю, усилить контроль за закладкой основных продуктов питания (постоянно).
4. Осуществлять контроль за организацией питания детей в соответствии с требованиями СанПин.
5. Павличенко О.А., заместителю директора по АХР, каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) не оборудованы отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции

- с механическим и естественным побуждением (заложить в смету).
6. Павличенко О.А., заместителю директора по АХР, приобрести 3 доски для замены.
 7. Поварам соблюдать личные гигиенические требования (на снимать головной убор в течении всего рабочего дня).
 8. Воспитателям всех групп провести работу с детьми на предмет личной гигиены при подготовке к обеду.

Директор МБДОУ № 44 «Гнездышко»
ст. Фастовецкой



И.А.Головнина

Заместитель директора по АХР
Старший воспитатель



О.А.Павличенко
Л.В.Машкова